

Bayrische Creme

(für 4 Personen):



Zutaten:

- ½ l Milch
- 1 Vanilleschote
- 8 Blatt Gelatine
- 5 Eigelb
- 120 g Zucker
- 400 ml Sahne
- z.B. Erdbeeren für den Fruchtspiegel
(alternativ Himbeeren, Heidelbeeren)



- Blattgelatine in Wasser einweichen
- Sahne steif schlagen und im Kühlschrank kalt stellen
- Die Milch zum Kochen bringen und das Vanillemark zugeben
- Währenddessen die Eigelb mit dem Zucker schaumig schlagen
- Die Milch langsam in die Eigelbmasse gießen und im heißen Wasserbad aufschlagen
- Die Gelatine unterrühren, bis sie sich aufgelöst hat.
- Die Masse im Eisbad weiterrühren.
- Kurz vor dem Gelieren die geschlagene Sahne unterrühren, in Gläser füllen und kalt stellen